

Zimtsterne

Anzahl Personen: 10

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
2 Stk.	Eiweiss	
1 Prise	Salz	
100 g	Vollrohrzucker	
2 EL	Zimt	
0.5 EL	Zitronenschale	frisch abgerieben
0.5 EL	Zitronensaft	
350 g	Mandeln, gemahlen	
	Glasur	
1 EL	Zitronensaft	
60 g	Vollrohr- oder Birkenzucker	zu Puderzucker vermahlen

Anleitung

1. Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen.
2. Vollrohrzucker mit dem Mixer oder einem Cutter zu Puderzucker vermahlen. Zum Eischnee sieben und weiterschlagen bis die Masse glänzt.
3. Die übrigen Zutaten begeben, mischen, zu einem Teig zusammenfügen.
4. Den Teig 1 cm dick zwischen zwei Plastikbeutel ausrollen. Wenn nötig auf etwas gemahlenen Mandeln.
5. Sterne ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben. Einige Stunden oder über Nacht antrocknen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 240°C in der Ofenmitte 3 - 5 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Glasur, wenn gewünscht: Zum Puderzucker unter Rühren wenig Zitronensaft zufügen, bis die gewünschte Konsistenz der Glasur erreicht ist. Wenig Glasur mit einem Kaffeelöffeln auf den Zimtsternen verteilen, trocknen lassen.

